10+

КОРЫСТОЛЮБИВЫЙ.

ВИНОПРОДАВЕЦЪ,

или

вредныя слѣдствія, произходящія отъ обыкновеннаго у насъ подслащиванія винъ.

написано

Иваномъ Бригонціемъ.



Въ Санктпетербургѣ,

Въ Типографіи Горнаго Училища,

1792 года.

(*) Посредствомъ Голландцевъ доставляется ежегодно во Францію и Испанію къ подслащиванію винъ нарочитое количество свинцовой слюдки.

Переводъ изъ карманной книжки для Химиковъ и Аптекарей.

ЕГО

ПРЕВОСХОДИТЕЛЬТСВУ,

отъ Армїи

ГЕНЕРАЛЪ-ПОРУТЧИКУ,

СЕНАТОРУ,

Санктпетербургскаго Горнаго Училища

ДИРЕКТОРУ,

и

КАВАЛЕРУ

ПЕТРУ АЛЕКСАНДРОВИЧУ

СОЙМОНОВУ

всеусерднѣйшее приношенїе.

ВАШЕ ПРЕВОСХОДИТЕЛЬСТВО!

Милостивый Государь!

Чувствіе чистѣйшія благодарности за всѣ оказанныя вами милости и благодѣянія, возродило во мнѣ смѣлость убѣчать заглавіе книги моей именемъ Вашего Превосходительства.

И кому справедливѣе долженъ я посвятить первые плоды приобрѣтеннаго мною познанія въ Химіи, если не Вашему Превосходительству, имѣвши счастіе получить въ ней наставленія въ томъ мѣстѣ, которое никогда непрестанетъ хвалиться мудрымъ Вашимъ управленіемъ?

И такъ покровительству Вашему себя и сїе слабое пера моего произведенїе препоручая, за особливое счастїе вмѣняю быть,

ВАШЕ ПРЕВОСХОДИТЕЛЬСТВО!

Милостивый Государь!

ВАШЕГО ПРЕВОСХОДИТЕЛЬСТВА

всепокорнѣйшимъ слугою

И. Б. . .

КОРЫСТОЛЮБИВЫЙ
ВИНОПРОДАВЕЦЪ.

Хотя всѣ окружающія насъ тѣла подвержены перемѣнамъ; однако наиболѣе примѣтны намъ дѣйствія Стихій надъ тѣми тѣлами, которыя по необходимости ежедневно употребляются нами къ содержанію нашей жизни. Сія перемѣна состоитъ иногда въ потерѣ нѣкоторыхъ составныхъ частей, которыхъ тѣло лишившись получаетъ совсемъ другія свойства. *Вино*, столь пріятной и всѣми употребляемой напитокъ, есть сему явный примѣръ. *Хотя* многіе изобрѣтены способы, посредствомъ

которыхъ поврежденнымъ винамъ возвращается прежнее ихъ свойство: однако нѣкоторые изъ нихъ подъ видомъ поправленія скрываютъ наивреднѣйшій ядъ, который корыстолюбивыми винопродавцами доставляется намъ въ награду за избавленіе ихъ отъ убытка. Сіе послѣдующее малое сочиненіе, которое я старался собрать изъ разныхъ Химическихъ книгъ, и предложить нарочито въ связномъ порядкѣ, можетъ благосклоннаго читателя болѣе увѣрить.

I.

О составныхъ частяхъ вина, и дѣйствіи воздуха надъ онымъ.

Извѣстно, что растѣнія составлены изъ различныхъ составныхъ частей, которыя премудрый Прави-

тель естества столь искусно и не подражаемо разположилъ, что человѣческій разумъ довольно его премудрости надивиться не можетъ: однако при всемъ томъ тщательной Химикъ вникаетъ, и познаетъ части, ихъ составляющія. И какъ вино есть произведеніе изъ тѣлъ царства растѣній; слѣдовательно должно быть смѣшеніе, состоящее изъ различныхъ составныхъ частей, изъ коихъ первая по увѣренію опыта есть *вода*, которая удобно отдѣляется чрезъ замерзаніе; поелику если выставить зимою на посредственную степень стужи въ открытомъ пространномъ сосудѣ нѣкоторое количество спиртоваго вина, то вода по большей части превращается въ ледъ, а существенныя составныя части остаются въ жидкомъ видѣ. Сей ледъ превращается въ совер-

шенную водяную влажность, когда будетъ отдѣленъ и поставленъ въ теплое мѣсто. Симъ образомъ усиленное вино бываетъ тѣмъ крѣпче, чемъ болѣе чрезъ замерзанїе отдѣлено будетъ отъ него водяныхъ частей. Вторая составная часть есть *винный спиртъ*. Его получить можно посредствомъ Химическаго разложенїя. Если вино будетъ перегоняемо умѣренною теплотою; то въ прїемникъ переходитъ прозрачная и въ огнѣ загорающаяся влажность, которая не однократно будучи перегоняема дѣлается крѣпче. Третїя составная часть есть *растительная кислота*. Въ кислыхъ винахъ оную наипаче примѣтить можно: но въ сладкихъ кислота сокрыта и услащена масленными частями. Поелику если минеральныя кислоты будутъ перегнаны съ виннымъ спиртомъ, то они усла-

щаются до такой степени, что уже болѣе не вскипаютъ съ щелочными солями. Не созрѣвшїе древесные плоды имѣютъ горькой и кислой вкусъ; однако бываютъ прїятны и сладки, какъ скоро достигнутъ совершенной зрѣлости. Сїе естественное услащенїе состоитъ во внутреннемъ соединенїи кислоты съ масличнымъ веществомъ. Въ сахарѣ кислота какъ будто объята масличными и вязкими частями. Поелику при перегонкѣ сахара отдѣляется великое количество кислоты. Когда сладкїя вина лишатся виннаго спирта, то оставшаяся жидкость получаетъ кислый вкусъ, который не однократно будучи перегоняемъ бываетъ силнѣе. Четвертая составная часть есть *масло*. Если перегонка будетъ нѣсколько разъ повторена, то въ прїемникъ не только переходитъ кислота, но

и гарью пахучее масло. Сїе есть явное доказательство присутствїя масличнаго вещества. Наконецъ пятая составная часть есть *земля*: ибо остатокъ оконченной перегонки землю точно содержитъ, и изъ оной можно выщелочить довольное количество огнепостоянной щелочной соли. И такъ составныя части вина суть винный спиртъ и винная кислота, тѣсно соединенныя съ масличными и земляными частями.

Хотя сїи составныя части соразмѣрно и тѣсно между собою соединены: однако воздухъ разрушая ихъ связь примѣтнымъ образомъ портитъ вина. Всякъ знаетъ, какїя отъ сей стихїи произходятъ перемѣны въ смѣшенїяхъ тѣлъ: даже самыя камни не могутъ ея силѣ противустоять. Голыши вывѣтриваются на воз-

духѣ, и разпадаются въ мѣловидную землю; гранитъ такъ же вывѣтривается, и разпадается въ четвероугольныя зерна, превращаясь постепенно въ песокъ; известныя камни дѣлаются на свободномъ воздухѣ рыхлыми и пыловатыми; стланецъ скорѣе или позднѣе претерпѣваетъ туже самую перемѣну. Когда отъ ранъ не будетъ отвращенъ доступъ свободнаго воздуха; то произходитъ великой вредъ. Минеральныя воды, стоя на свободномъ воздухѣ, теряютъ совершенно свою цѣлительную силу. По сей причинѣ надобно рачительно предохранять вино отъ доступа воздуха, наипаче лѣтомъ: ибо въ сїе время легко можетъ произойти послѣ продолжительнаго дождя новое окисанїе. Винное броженїе бываетъ столь сильно во время винограднаго цвѣта, что вино выхо-

дитъ изъ бочекъ, или иногда ихъ разрываетъ, и окисаетъ. Сїе явленїе, кажется, основывается на неизвѣстныхъ намъ законахъ окисанїя: однако вѣроятно, что внѣшнїй воздухъ будучи нагрѣтъ, освобождаетъ въ винѣ находящїйся твердой воздухъ, и производитъ внутреннее движенїе, чрезъ которое отдѣляется великое количество кислоты, которая предъ виннымъ спиртомъ удерживаетъ преимущество; поелику уксусъ сколь бы крѣпокъ нибылъ, хмѣлевой силы не имѣетъ, и если подвергнуть его перегонкѣ, то хотя въ прїемникъ переходитъ кислой и крѣпкой вкусъ имѣющая влажность; однако никогда не получается винный спиртъ. Къ тѣмъ средствамъ, которыя препятствуютъ окисанїю, наипаче причисляется сѣрной чадъ. Въ семъ намѣренїи зажигаютъ тряпки, кото-

рые были сперва обмочены въ растопленную сѣру, и оными выкуриваютъ пустыя бочки, прежде нежели нальется въ нихъ вино, когда его хотятъ предохранить отъ окисанія. Красныя вина отъ сего дыма лишаются своего цвѣта. Хотя сіе употребляемое многими средство бываетъ иногда успѣшно; однако часто случается, что никакими способами нельзя возпрепятствовать окисанію вина, и оно повреждается.

II.

Опасное средство подслащивать вина.

Несозрѣвшія виноградныя ягоды даютъ несовершенное и кислое вино, и самые лучшіе роды винъ, чрезъ внезапное окисаніе, теряютъ свой пріятной вкусъ, запахъ и ос-

трошу. Сіи кислыя вина стараются нѣкоторыя винопродавцы изюмомъ и сахаромъ сдѣлать пріятными и къ употребленію годными. Хотя сіе подслащеніе здравію человѣческому не вредно; однако съ другой стороны сей способъ не заслуживаетъ похвалы. Поелику чрезъ то только услащается кислота, а настоящаго исправленія не бываетъ. Опаснѣйшій способъ есть поправленіе свинцовыми веществами. Свинецъ чрезъ продолжительное обжиганіе превращается въ родъ стекла, которое по остуженіи разпадается въ желтовато-красныя чешуи, и подъ именемъ свинцовой слюдки довольно извѣстно. Слѣдовательно сіе произведеніе есть нечто иное, какъ свинецъ превращенной въ несовершенное стекло. Способъ сего подслащиванія есть различенъ. Нѣкоторые кладутъ ис-

толченную свинцовую слюдку въ мешечикъ, и оный вѣшаютъ въ бочку, а другіе сперва приуготовляютъ растворъ свинцовой слюдки въ винѣ, и онаго приливаютъ извѣстное количество. Растительныя кислоты, въ коихъ растворена свинцовая слюдка, получаютъ сладкой вкусъ, и симъ образомъ приуготовляется свинцовый сахаръ. Для полученія онаго растворяютъ свинецъ въ винномъ уксусѣ до совершеннаго насыщенія, и сіе смѣшеніе выпариваютъ дотолѣ, пока появится пленка; потомъ оказывается великое количество малыхъ кристалловъ, которые имѣютъ сладкой вкусъ. Сіе свойство свинцовой слюдки, что посредствомъ оной услащается винный уксусъ, подало поводъ къ богопротивному и наказанія достойному средству поправлять вина свинцовыми веществами.

Сїе поправленїе не перемѣняетъ цвѣта винъ, препятствуетъ окисанїю, и сообщаетъ имъ солодковой вкусъ. Хотя сурикъ имѣетъ тѣ же свойства, но поелику онъ медлѣннѣе въ кислотахъ разтворяется, то винопродавцы предпочитаютъ ему свинцовую слюдку. Такъ же и свинцовыя бѣлила подслащиваютъ вино; но поелику продажныя обыкновенно бываютъ смѣшены съ мѣломъ, то по сей самой причинѣ не охотно ихъ употребляютъ. Сего пагубнаго средства изобрѣтатель, какъ увѣряютъ, былъ нѣкоторой монахъ изъ Баварїи именемъ Мартинъ, который можетъ быть по глупости не предвидѣлъ опасности своего искуства.

III.

Свинцовыми веществами подслащенныя вина бываютъ причиною опасныхъ болѣзней.

Припадки, которые сїе поправленїе причиняетъ въ человѣческомъ тѣлѣ, бываютъ различны. Дѣйствїе ихъ бываетъ сильнѣе или слабѣе, смотря по сложенїю тѣхъ людей, которые пьютъ такого рода вина. Я здѣсь предложу изъ Медицинскихъ книгъ нѣкоторые достопамятные случаи. Какъ въ прошедшемъ столѣтїи виноградъ растущїй по рѣкѣ Рейну разныя годы недостигалъ совершенной зрѣлости, и слѣдовательно приуготовляемое вино было худо; то вздумали вино-продавцы оное чрезъ примѣшенїе свинцовой слюдки подсластить, и въ продажу сдѣлать годнымъ. Сей способъ

хотя доставилъ имъ довольную прибыль, но для тѣхъ былъ весьма чувствителенъ, которые сїе вино употребляли. Нѣкоторые получали сильную колику, за коею послѣдовали ломъ въ составахъ, ослабленїе, опухоль въ животѣ, запоръ, душенїе матки, одышка, головная боль, и наконецъ судороги, и другїя тяжкїя болѣзни, которыя обстоятельно описаны Г. Ильземаномъ въ его описанїи свинцовой колики. Нѣкоторые хотя по окончанїи колики избавились отъ всѣхъ послѣдующихъ болѣзней; но другїе напротивъ того претерпѣвали слабость въ составахъ, и поправленїе здоровья было весьма мѣдленно. Г. Гоекелїусъ говоритъ самъ о себѣ, что онъ однажды не осторожно напившись свинцомъ подслащеннаго вина, вытерпѣлъ сильную колику и гнилую го-

рячку. Г. Баронъ Свитенъ сїе дѣло вывелъ совсемъ изъ сомнѣнїя въ своихъ коментарїяхъ. Онъ увѣряетъ, что онъ имѣлъ часто случаи разсматривать колику изъ поипу; и хотя не сумнѣвается, что сїя болѣзнь можетъ произойти отъ другихъ причинъ, однако онъ чаще усматривалъ сїе нещастїе у такихъ людей, которые занимались прїуготовленїемъ различныхъ свинцовыхъ веществъ.

Цѣлое сѣмейство страдало отъ сей болѣзни, когда опредѣленную воду къ варенїю хранили долгое время въ свинцовыхъ сосудахъ. Вообще Баронъ Свитенъ примѣтилъ сїю колику между знатными и богатыми людьми, которые стараются доставить себѣ изъ отдаленныхъ странъ самыя лучшїя, и можетъ быть свинцовою слюдкою подслащенныя вина.

Испытанія Г. Целлера съ предъидущими весьма сходны: онъ часто примѣчалъ, что люди, которые отъ такого вина сдѣлались хмѣльными, получали сильную головную боль, впадали въ безуміе, и даже совсемъ съ ума сходили. Другой еще приводитъ онъ примѣръ о человѣкѣ, которой сперва почувствовалъ сносную въ желудкѣ боль, но оная послѣ хмѣля бывшаго отъ подслащеннаго свинцомъ вина, до такой усилилась степени, что животъ изхудѣлъ какъ будто отъ дѣйствія настоящаго огня; наконецъ присоединились горячка съ гореніемъ желудка, нестерпимая боль и чахотка, которые пресѣкли мучительную жизнь больнаго.

Нѣкоторые врачи утверждаютъ противное, и ссылаются на внутренное цѣлительное употребленіе свинцоваго сахара, котораго принимать

совѣтуютъ въ кровохарканіи, кровоистеченіи, въ нѣкоторой венерической болѣзни у Нѣмцовъ называемый трипперъ, въ очищеніи мѣсячныхъ женщинъ, и даже къ поправленію остроты крови: однако Г. Боергавъ признается чистосердечно во второй части своей Химіи, что онъ никогда неосмѣливался сіе свинцовое приуготовленіе употреблять во внутренность; поелику онъ былъ совершенно увѣренъ, какое вредное и неисцѣлимое дѣйствіе можетъ свинцовый растворъ произвести въ человѣкѣ. Ежели въ комъ еще осталось сомнѣніе о вредности свинцоваго сахара; то оное истребить, и о справедливости всякаго увѣрить можетъ наивреднѣйшій ядъ честнѣйшихъ отцовъ Езуитовъ, называемый усладительной порошокъ (Poudre de succesion); ибо онъ приуготовляется

изъ свинцоваго сахара съ примѣшенїемъ еще другихъ весьма ѣдкихъ веществъ. Сей ядъ умерщвляетъ собакъ и другихъ звѣрей въ продолженїи нѣсколькихъ недѣль или мѣсяцовъ.

Многїе думаютъ, что поддѣлыванїе винъ со свинцовыми бѣлилами не столь вредно; поелику свинцовыя бѣлила не столь остры, какъ свинцовой сахаръ: однако свинцовыя бѣлила получаютъ въ кислыхъ винахъ тѣже самыя свойства свинцоваго сахара, какъ и свинецъ превращенной въ известь уксусными парами. Впрочемъ свинцовыя бѣлила суть сами по себѣ ядъ. Г. Надворной Совѣтникъ Моделъ приводитъ въ своихъ сочиненїяхъ въ примѣръ нещастной случай нѣкоего садовника, которой взявши отъ развалившагося садоваго забора испещренныя свинцовыми бѣлилами доски, затопилъ

ими свою хлѣбную печь; ядовитый свинцовый парЪ разпространился по всей печи, и содержался до толѣ, пока наконецЪ пекшійся вЪ оной хлѣбЪ всасалЪ его вЪ себя. Сей хлѣбЪ будучи послѣ того употребленЪ вЪ пищу, лишилЪ изЪ девятерыхЪ людей двоихЪ жизни, а прочихЪ подвергЪ весьма мучительнымЪ болѣзнямЪ. Другой подобной же сему примѣрЪ, изЪ котораго такЪ же явно видна вредность свинцовыхЪ бѣлилЪ, находится вЪ сочиненіяхЪ Шведской Академіи НаукЪ. Избѣгая подробностей упомяну я обЪ немЪ. ВЪ продолженіи нѣкотораго морскаго путешествія была употреблена вЪ пирожное мука, вЪ которой было отЪ неосторожности около половины свинцовыхЪ бѣлилЪ; наѣвшіеся послѣ сего пирожнаго вытерпѣли всѣ почти вышесказанныя болѣзни.

Г. Серупъ доказываетъ, весьма пространно, что всѣ опасныя болѣзни, которыя обыкновенно приписываютъ поддѣланнымъ винамъ, происходятъ не отъ свинцовой слюдки, но отъ кислоты не совершеннаго вина: однако хотя кислое вино отягщаетъ желудокъ, но никогда не было примѣчено отъ него столь сильныхъ припадковъ. Хорошій Рейнвейнъ въ горячкахъ крепитъ сердце, но какъ скоро будетъ подслащенъ свинцовою слюдкою, то превращается въ совершенной ядъ.

Самой свинецъ прежде нежели будетъ посредствомъ огня или кислотами перемѣненъ, производитъ во внутренности человѣка весьма вредныя дѣйствія. Г. Фернелъ приводитъ въ примѣръ человѣка, которому площадной лѣкарь посовѣтовалъ употребить къ прекращенію нѣкоторой болѣзни дробленной свинецъ.

Сей порошокъ произвелъ чрезвычайное бѣшенство, которое сопровождалось несносною болїю въ составахъ и кишкахъ; потомъ послѣдовалъ чрезвычайной запоръ и пропала охота къ пищѣ; наконецъ по всему тѣлу распространилась желтуха. Изъ всѣхъ сихъ несчастныхъ случаевъ, и отъ нихъ послѣдовавшихъ столь бѣдственныхъ примѣровъ видна необходимость строгаго отъ Правительства за винопродавцами присмотра. Хотя я увѣренъ, что наши винопродавцы столько же въ ономъ искусны, какъ и въ другихъ Государствахъ; однако достовѣрнѣе, что вина по большей части въ семъ ядовитомъ состоянїи доставляются уже намъ изъ чужихъ краевъ.

IV.

Какія должны быть употреблены средства къ предупрежденію столь непріятныхъ слѣдствій?

Говоривши о столь много вредномъ обманѣ здравію человѣческому, я думаю, что неизлишно будетъ, какъ многіе конечно и пожелаютъ, упомянуть о тѣхъ средствахъ, помощію которыхъ въ случаѣ несчастія можно освободиться отъ всѣхъ послѣдующихъ послѣ питія поддѣланнаго вина опасныхъ и мучительныхъ болѣзней. Однако прежде нежели я приступлю къ сему, долженъ признаться, что не будучи врачь, оставилъ бы сіе совершенно, если бы не было такихъ случаевъ, что по разнымъ причинамъ нельзя бываетъ въ скорости призвать къ себѣ на помощь врача.

Между многими лѣкарствами, которыя при семъ случаѣ искусный врачь употребить бы могъ, я приведу хотя самыя простѣйшія, но дѣйствительнѣйшія и вернѣйшія; и которыя притомъ всегда почти находятся дома Онѣ суть лимонной сокъ, уксусъ, какъ густыя, такъ и жидкія масла. Чтожъ касается до ихъ употребленій, то когда случится послѣ стола, или вообще послѣ питія вина почувствовать сильную колику (рѣзь), судороги, и другія болѣзни, тогда во первыхъ должно стараться вспомнить, что было употреблено въ пищу; потомъ разыскать самые сосуды, или остатокъ пищи; и напослѣдокъ по строгомъ изслѣдованіи какъ скоро будетъ примѣчено нѣсколько свинцоваго вещества, (*) то тотчасъ должно при-

(*) Иногда и мѣднаго. Сей металлъ какъ самъ по себѣ, такъ даже и въ смѣшеніи съ

нять двѣ лошки лимоннаго сока съ водою, или въ случаѣ недостатка лошку уксуса; попрошествіи же полу-часа принять еще двѣ лошки нагретаго масла, и пить дотолѣ теплую воду, пока невозбудится рвота, и весь свинцовой ядъ изъ внутренности не выгонится. Дальнѣйшія средства оставлю я посвѣтившимся врачебной наукѣ.

V.

Первой способъ узнавать подделанное вино.

Дабы еще вѣрнѣе обнаружить толико вредной и Богопротивной обманъ, то химія, сія изъ полезнѣйшихъ роду человѣческому наукъ, даетъ намъ къ сему многія смѣше-

серебромъ производитъ вредныя дѣйствія, разумѣя тѣ смѣшенія, которыя употребляютъ къ дѣланію сервизовъ. Смотри сочинения Г. Модела.

нія, помощію которыхъ весьма удобно можно открыть находящуюся въ винѣ свинцовую слюдку. Во первыхъ сюда принадлежитъ *пробная вода* или *винная проба*, которая состоитъ изъ одной части не гашеной извести, половины желтаго мышьяка (аврипигмента), и изъ шести частей перегнанной воды. Всю сію смѣсь должно выварить на умѣренномъ огнѣ, и потомъ процѣдить; или въ настоящей пропорціи взявъ два лота желтаго мышьяка, и четыре лота негашенной извести, разтолочь каждое порознь; по томъ смѣшать вмѣстѣ, положить въ колбу, или другой ускогорлой стеклянной сосудъ, и прилить дватцать четыре лота чистой дождевой воды; заткнувши сосудъ и обвязавши мокрымъ пузыремъ поставить на день въ тѣплое мѣсто; или если

желательно получить скорѣе, то въ горячей песокъ и варить около получаса; наконецъ по охлажденіи и устойкѣ слить осторожно прозрачную жидкость, и сохранять къ употребленію въ хорошо заткнутой склянкѣ. Известь, находящаяся въ семъ смѣшеніи растворитъ сѣрную составную часть желтаго мышьяка, и произведетъ *известную печенку*. Когда хочешь испытать симъ способомъ подозрѣваемое вино; то налей его въ чистую рюмку, и прилей около тридцати каплей пріуготовленной винной пробы. Если вино тотчасъ сдѣлается мутнымъ, и получитъ черноватой цвѣтъ; то сіе есть уже признакъ, что оно свинцовою слюдкою подслащенно. Основаніе сего явленія содержится въ разрушеніи известной печенки, которая находилась растворенна въ

винной пробѣ. Ибо винная кислота по причинѣ ближайшаго своего сродства съ известїю, соединяется съ оною, а низверженная свинцовая слюдка осѣдаетъ вмѣстѣ съ сѣрою такъ, какъ всѣ ею растворенныя тѣла въ видѣ черноватого порошка. Если же напротивъ того налить винную пробу въ несовершенное и кислое вино; то низвергъ всегда бываетъ бѣлаго или желтаго цвѣта; потому что въ немъ ненаходится свинцовыхъ веществъ. Впрочемъ кислыя вина не къ чему испытывать: ибо вино получаетъ всегда чрезъ примѣшенїе свинцовой слюдки солодковую сладость. Хотя симъ образомъ совершенно можно открыть обманъ; однако должно притомъ наблюдать двоякую осторожность. Во первыхъ, винная проба должна всегда сохраняться въ крѣпко заткнутой склян-

кѣ, въ противномъ случаѣ она не будетъ дѣйствовать по причинѣ отдѣленія летучихъ сѣрныхъ частей. Во вторыхъ, не должно вино прежде своого испытанія находиться въ оловянныхъ сосудахъ; поелику иногда въ оловѣ можетъ быть примѣшенъ свинецъ. Чемъ вино кислѣе, тѣмъ скорѣе разтворяются свинцовыя частицы; и посему должно сперва влить вино въ стекляной сосудъ, и потомъ уже начать испытаніе.

VI.

Второй способъ узнавать поддѣланное вино.

Вторая винная проба производится посредствомъ сѣрной печенки. Если желательно приуготовить сѣрную печенку; то взявъ одну часть огнепостоянной щелочной соли (чистаго поташа), и двѣ части сѣры,

смѣшай все вмѣстѣ, и потомъ сплавъ въ плавильномъ горшкѣ; наконецъ раствори сѣрную печенку въ водѣ, и влей нѣсколько каплей въ четыре или шесть унцїевъ вина.

Какъ скоро будутъ находиться въ винѣ свинцовыя вещества, то смѣшенїе сдѣлается мутнымъ и черной осѣдаетъ на дно порошокъ.

Въ семъ опытѣ винная кислота оказываетъ ближайшее сродство съ щелочною солїю, нежели въ прежнемъ имѣла съ известїю; и по сему должны свинцовыя вещества соединиться съ сѣрою, и осѣсть на дно. Черной здѣсь цвѣтъ свинцовыхъ веществъ происходитъ отъ горючаго вещества сѣры, которая старается свинцовой извести возвратить металлической видъ. Чемъ чернѣе вино отъ прилитїя растворенной сѣрной печенки дѣлается, тѣмъ болѣе

въ ономъ находится свинцовой слюдки. Потеря прозрачности и черный цвѣтъ у подслащенныхъ свинцовою слюдкою винъ суть всегда достовѣрные признаки открытія плутовства; поелику въ кислыхъ и неподслащенныхъ винахъ причиняетъ растворенная сѣрная печенка желтой, а не черной низвергъ.

VII.

Третій и послѣдній способъ узнавать поддѣланныя вина.

Хотя черной цвѣтъ есть не обманчивой признакъ свинцовою слюдкою подслащеннаго вина; однако должно здѣсь примѣтить, что и другіе въ кислотахъ растворенные металлы отъ винной пробы, и сѣрной печенки превращаются въ черную тинктуру. Напримѣръ если растворить желѣзной купоросъ въ

водѣ, и прилить винной пробы, или разтворенной сѣрной печенки; то произходитъ черной цвѣтъ. Сіе же самое бываетъ съ мѣднымъ, оловяннымъ и серебрянымъ купоросами. Слѣдовательно нельзя изъ одного чернаго цвѣта достовѣрно заключить о поддѣланномъ винѣ, развѣ оно притомъ будетъ имѣть сладкой вкусъ. Какъ вино никакими металлами, кромѣ свинца подслащенно быть не можетъ, то не основательно думаютъ тѣ, которые тѣ же свойства приписываютъ Висмуту и Шпіаутеру. Последній способъ испытанія вина состоитъ въ томъ, чтобъ выпаривъ до суха 16 фунтовъ вина, (2 Congius) остатокъ сплавить. Если по сплавкѣ окажется малой свинцовой королекъ; то безъ сомнѣнія вино свинцовыми веществами подслащенно. Но если вино будетъ въ есте-

ственномъ своемъ состоянїи, то никогда не найдешъ свинцоваго королька. Весьма бы нужно хотя поверхностно разыскивать винные подонки; потому, что свинцовыя частицы по своей тяжести могутъ осѣсть на дно и легко по темному ихъ цвѣту и блеску быть открыты. Между тѣмъ всегда заслуживаетъ разъисканїе посредствомъ плавки предъ прочими преимущество; поелику въ известь превращенныя свинцовыя частицы чрезъ масленное вещество вина могутъ удобно быть приведены въ металлической видъ.

И такъ долженъ всякой, когда онъ хочетъ вѣрно разъискать подозрѣваемое вино, употребить всѣ выше сказанные способы съ довольною однакожъ осторожностїю, дабы послѣ однѣми догадками не обмануться.

Конецъ.

